

# **Program Leonardo da Vinci**

## **(Leonardo da Vinci - Projekty mobility)**

**Název projektu:** **Praxe v pohostinství (Work experience in catering industry)**

**Číslo žádosti:** **CZ/12/LLP-LdV/IVT/134162**

**Období realizace projektu:** **15. 9. 2012 – 16. 5. 2013**

**Období realizace stáže:** **3. 3. 2013 – 16. 3. 2013**

### **Cíle programu**

Program **Leonardo da Vinci** je v rámci programu celoživotního učení zaměřen především na výukové a vzdělávací potřeby všech osob účastnících se odborného vzdělávání a odborné přípravy a tím přispívá ke zvýšení přitažlivosti a kvality odborného vzdělávání. Cílem projektu je:

- **podpora mezinárodních stáží pro osoby v počátečním odborném vzdělávání**
- **získávání vědomostí a dovedností podporujících rozvoj odborné kvalifikace**
- **podpora zaměstnatelnost a účast na evropském trhu práce**
- **podpora a rozvoj jazykových dovedností**

### **Stáž studentů**

- Odborná stáž v rámci programu Leonardo da Vinci určená pro studenty **Střední školy gastronomie a obchodu Zlín** je v přímé návaznosti na jejich odbornou přípravu a koresponduje se vzdělávacími potřebami školy.
- Tato stáž se uskuteční v průběhu letošního školního roku 2012/2013 ve Velké Británii ve městě **Plymouth**, od **3. 3. 2013 – 16. 3. 2013**. Účastníci stáže – studenti naší školy zde budou v průběhu 2 týdnů vykonávat praktický výcvik v restauracích a zařízeních hotelového typu.

- Stáž studentů ve Velké Británii velkou měrou přispěje ke zkvalitnění teoretické i praktické výuky a zároveň je vynikající příležitostí z hlediska jejich **profesního a studijního rozvoje**. Studenti mají příležitost využít svých dovedností ze školní praxe a získat nové zkušenosti a dovednosti v oboru gastronomie v odlišném socio-kulturním, jazykovém a zejména profesním prostředí. To vše přispěje ke zkvalitnění studia na naší škole, zvýší motivaci a zájem studentů o daný obor, a zlepší možnost jejich dalšího uplatnění nejen na domácím trhu práce, ale přispěje k rozšíření jejich povědomí o evropském trhu práce.
- Studenti budou mít příležitost jednak pracovat v mezinárodním pracovním týmu, mohou srovnávat odlišné pracovní postupy při přípravě a servírování jídel a nápojů, naučí se nové kulinářské postupy. Poznají odlišnou mentalitu, jiné společenské a kulturní prostředí, ve kterém se budou pohybovat a budou v neustálém kontaktu s personálem i hosty.
- V každodenní komunikaci s personálem a hosty využijí znalostí odborné slovní zásoby a seznámí se s novou terminologií z oblasti gastronomie a hotelového provozu, zdokonalí se v **komunikaci v cizím jazyce** v každodenních situacích (během praktického výcviku, v kontaktu s hostitelskou rodinou, se zaměstnanci společnosti Tellus, ve volném čase).
- Pro obor gastronomie, která má mezinárodní charakter, je tato zkušenost zvláště významná. Studenti se dostanou do přímého kontaktu s restauračním a hotelovým provozem, poznají práci zkušených profesionálů a pod jejich odborným vedením budou mít možnost posoudit kvalitu stolničení, obsluhy hostů, přípravy jídel a zároveň i porovnat rozdíly mezi domácím a zahraničním prostředím. Vysoká odborná náročnost prostředí, v němž se budou studenti pohybovat, se pak stane zásadním motivačním stimulem pro jejich další odborný a profesionální růst a posílí jejich odborné kompetence.
- Rovněž budou mít příležitost navazovat nové profesionální a osobní kontakty. Poznají mentalitu, společenské klima a společenské normy chování, etiketu hostitelské země a budou pak moci porovnat tyto společenské normy s našimi. Toho využijí následně ve své vlastní profesionální praxi při komunikaci s hosty z cizích zemí.

To vše pak v souhrnu bude mít velký vliv na jejich lepší studijní výsledky a následně i profesionální růst a uplatnění na domácím a evropském trhu práce.